

# Čokoládový Turín



## SLADKÝ FESTIVAL V HLAVNÍM MĚSTĚ ČOKOLÁDY

**Turín je už po staletí důležitým centrem čokoládového průmyslu.**

**Koncentruje se zde asi čtyřicet procent italské výroby čokoládových produktů. Pro jejich milovníky se toto město stane na přelomu února a března sladkým rájem.**

**K**akaové boby se objevily v Turíně už koncem 16. století a první licenci na přípravu čokolády dostal Gió Antonio Ari roku 1678 od savojského krále. V dalších letech tady vzniklo mnoho dílen na výrobu čokolády a z celé Evropy se sem sjížděli učňové na zkušenou. Platí to i o slavných švýcarských mistrech čokolády, jakými byli Philippe Suchard (1797 – 1884) nebo Francois-Louis Cailler (1796 – 1852).

### První čokoláda v papíru

V průběhu 19. století bylo v Turíně a okolí založeno mnoho dodnes slavných továren na čokoládu, mezi jinými třeba Caffarel Prochet, Feletti, Venchi, Leone nebo Pernigotti. Řada dalších však postupem času zanikla.

Turín přivedl na svět významné pochoutky jako třeba nugát Gianduiotto v roce 1865, vyvinutý firmou Caffarel Prochet. Je to pasta z kaka a lískových oříšků ve for-



FOTO: STANISLAV KRÁMSKÝ

mě lodičky, která se stala první čokoládou balenou do papíru. Nápad přidávat oříšky do čokolády vznikl vlastně z nutnosti: v době napoleonských válek se nedostávalo kaka, a tak čokoládovny využily místní surovinu – lískové oříšky.

I výroba čokoládových velikonočních vajíček má své kořeny v Turíně – patentovala si ji ve dvacátých letech minulého století firma Casa Sartorio. Zapomenout nelze ani na Bicerin, nápoj známý už v 17. století. Připravuje se z čokolády, mléka a kávy a jeho originální verzi si můžete vypít v turínském cukrárně Al Bicerin na Piazza della Consolata, kde jej stále servírují v původních prostorách z roku 1783.

Z novější historie zmiřme světznámou společnost Ferrero, která také pochází ze zdejší oblasti Piemont a má své honosné sídlo na předměstí Turína. Firmu, založenou roku 1946, proslavily produkty, v nichž rovněž bohatě používá lískové oříšky. Prvním z nich byla lískooříšková pasta Nutella, oblíbená po celém světě.

### Přijedete ochutnat?

Není proto divu, že se ve městě koná pravidelně velký čokoládový festival CioccolaTo ([www.cioccola-to.com](http://www.cioccola-to.com)). Loňský ročník navštívilo za deset dnů na 900 tisíc lidí, přičemž se prodalo na 52 tun nejvyšší kvality čokolády a návštěvníci vypili na deset tisíc šálků horké čokolády. Na největším turínském náměstí Piazza Vittorio Veneto vyrostlo několik desí-

tek stánků výrobců jak známých společností, tak i nevelkých řemeslných dílen. Zájemci si také mohli prohlédnout malou, ale kompletní továrničku na čokoládu, k vidění byly i cenné historické obaly ve výlohách obchodů podél celého náměstí. V dalších stáncích se objevila expozice knih s čokoládovou tematikou a čokoládový design. Nedaleko na Piazza San Carlo se konala výstava fotografií Luky Rinaldiniho s námětem kakaových bobů.



A kdo chtěl, mohl si na různých místech zakoupit čokoládový pas, který ho pak opravňoval k ochutnávkám v nejlepších turínských cukrárnách.

Letošní, 6. ročník festivalu proběhne od 22. února do 2. března. I tentokrát na návštěvníky čeká deset dní ochutnávek, zábavy a kultury. Program bude podobný jako vloni, pozornost je věnována čokoládovému designu, protože Turín byl v roce 2008 nominován na světové hlavní město návrhářů. ■

STANISLAV KRÁMSKÝ



**IN** magazín Hospodářských novin • Šéfredaktor listu: Petr Šimůnek • **IN** magazin: Tomáš Wehle (vedení), Daniel Pácek (editor), Libor Ševčík, Tereza Hromádková, Kateřina Hovorková, Eva Petrová (grafika) • Redakce: Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, mail: [in.hn@economia.cz](mailto:in.hn@economia.cz), telefon: 233 073 071, fax: 233 072 060 • Příjem inzerce: Inzertní oddělení Economia a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, telefon: 233 071 782 • Tisk: Moraviapress, a. s., Břeclav • Samostatně neprodejný